



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Gänsekeulen im Römertopf

2-4 Gänsekeulen
3 Äpfel
3 Zwiebeln
2 TL Majoran
2 TL Thymian
Pfeffer aus der Mühle
Salz



Gänsekeulen im Römertopf
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Äpfel und Zwiebeln schälen und vierteln. Man gibt alles in den gewässerten Römertopf. Der Römertopf muss immer mindestens 1/2 Std. vor Gebrauch gewässert werden, Topf und Deckel. Auf die Apfel - Zwiebelmischung gibt man den Majoran und Thymian. Die Gänsekeulen von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt die Gänsekeulen mit der Hautseite nach oben auf die Apfel - Zwiebelmischung legen und den Römertopf mit Deckel in den kalten Backofen stellen. Den Backofen auf Ober- Unterhitze stellen 180 Grad. Der Römertopf bleibt jetzt 3 Std. und 15 Min. im Backofen. Ist die Zeit abgelaufen nimmt man den Deckel ab und lässt den Römertopf noch für ca. weitere 15 Min. im Backofen. Nach Ablauf der Zeit nimmt man die Gänsekeulen aus dem Römertopf und stellt sie warm. Das was sich noch im Römertopf befindet füllt man mit einem Schaumlöffel in einen kleinen Topf um daraus entsteht die Soße, am besten alles einfach mit einem Zauberstab pürieren. Mit der Geflügelbrühe kann man entscheiden wie die Konsistenz der Soße sein soll, dicker oder dünner. Anstatt Geflügelbrühe kann man auch einfach Wasser oder Rotwein oder Portwein verwenden. Die Soße vor dem Servieren kurz nochmal aufkochen.

Dazu passen Knödel und Rotkohl